34e Année. — Tome LXVII N° 1737 Paris, 13 Octobre 1927

REVUE DE VITICULTURE

UN FILM SUR LA PRODUCTION DU RAISIN DE TABLE

Culture du chasselas de plein air

Nous reproduisons ici les titres du film établi à la demande du Ministère de l'Agriculture par M. Jean Benoît-Lévy, avec le concours de la Compagnie des Chemins de fer de Paris à Orléans et réalisé sous la direction de notre rédacteur en chef, M. Paul Marsais, avec la bonne collaboration de M. René Salomon, pour la région de Thomery, et celle de M. Charmeux, pour la région de Moissac. Les vues de ce film sont particulièrement démonstratives et artistiques à la fois, grâce à l'habileté du personnel de l'*Edition française cinématographique*.

1° A Thomery

Le Chasselas doré — dit de Fontainebleau — cultivé précieusement à Thomery depuis 1730, couvre encore aujourd'hui 350 kilomètres de murailles — espaliers — exposés du Sud à l'Est.

Taille et soins de printemps

En hiver, taille des espaliers.

Aux anciens cordons horizontaux, très fructifères, mais trop longs à établir...

...sont préférés, pour murs moyens, les cordons verticaux...

...ou ceux dits alternés, pour murs plus élevés.

En mai, on « ébourgeonne », au doigt ou au greffoir, les pousses inutiles. Celles qui doivent rester seront pincées, peu après, à 4 ou 5 feuilles...

...puis palissées et soufrées *en juin*...

... et soumises à un dernier et sévère ébourgeonnement.

Par le « palissage » (improprement appelé accolage), les pampres sont — avec du jonc bouilli — fixés aux fils de fer ou aux treillages de l'espalier.

Ensachage

Avant, pendant ou après la floraison, toutes les grappes sont minutieusement visitées et débarrassées, à la brosse fine, des œufs et des premières larves d'Eudémis et de Cochylis.

On « soufre », préventivement, de nouveau...

...et l'on enferme hermétiquement chaque grappe dans un sac de papier blanc sulfurisé, qui la protège jusqu'à sa maturité, tout en augmentant sa valeur marchande et ses qualités de conservation.

L'attache du sac est toujours faite sur le sarment, à fin d'envelopper le pédoncule de la grappe.

Ensachage terminé.

Ciselage

En août, les sacs sont enlevés pour le travail délicat et patient du « ciselage » ou éclaircissement des grappes,

...qui a pour but, favorisant le développement de chaque grain, d'assurer à la grappe une qualité plus grande et une valeur marchande sensiblement plus élevée.

Un nouveau soufrage précède la remise définitive en sacs.

Récolte

A la pleine maturité du raisin commence sa récolte. Elle exige un beau temps.

Le maître, seul compétent, parce que toujours très ménager de la santé de ses espaliers et de leur durée, coupe savamment les sarments fruitiers,

...qu'il passe à ses deux aides, expertes et diligentes, pour l'enlèvement des feuilles, l'examen et le nettoyage méticuleux des grappes.

C'est, à vrai dire, « maternellement » qu'elles les couchent adroitement accotées les unes contre les autres, sur des claies matelassées de fougère sèche ou de paille de seigle.

Ces claies, par trois ou quatre sur le « bard » (civière), sont doucement conduites, au pas cadencé des porteurs, à la voiture bien suspendue où elles seront soigneusement arrimées, puis enfin amenées, cheval tenu en main, à la « fruiterie » (chambre à raisin)

...où le maître, toujours assisté de ses aides de confiance, procédera lui-même à la mise en flacon, après un dernier examen de chaque grappe.

Les emballages

L'ordre, le soin, le bon goût et la dextérité sont les qualités premières du viticulteur — expéditeur de Thomery : et de ses seuls collaborateurs familiaux.

Le doigté féminin fait encore ici des merveilles dans la présentation du Chasselas. Voici quelques types d'emballages :

La boîte-carton contenant 0 kg. 500 de raisin de premier choix, pour les Halles Centrales ;

La grande caisse de 2 kilos « d'Extra », pour la même destination — mandataires et maisons de commission qui les font prendre au domicile de l'expéditeur par leurs « groupeurs » respectifs.

Quelques producteurs-expéditeurs livrent directement aux marchands de primeurs d'élégantes manettes d'osier contenant un kilo de qualité extra.

L'emballage en panier dit « Tortue » est réservé aux expéditions, par chemin de fer, soit aux marchands de primeurs, soit à des particuliers.

2° Dans le Bassin de la Garonne

Moissac, déjà célèbre par son abbatiale et son cloître du XIIe siècle, a acquis une réputation mondiale pour son Chasselas doré et ses cures merveilleuses.

Son grand marché, ses monuments, ses promenades, son bassin du Tarn et ses vergers, attirent l'étranger dans cette première station uvale de France.

Cueillette

En septembre commence, dans le bassin de la Garonne, la cueillette du Chasselas doré, pour ses premières expéditions.

Coupées avec soin, les grappes sont déposées sur des claies qui permettront de le transporter sans les meurtrir...

Les belles grappes dites « de poche » ou « ensachées » sont récoltées jusqu'aux premières gelées, pour la « conserve à râfle fraîche ».

Conservation

Leurs sarments sont coupés, au sécateur, à deux ou trois yeux au-dessous de la première grappe et à un au-dessus.

Récoltants et négociants-expéditeurs possèdent des fruitiers où la température ne s'abaisse pas au-dessous de 2° C. et ne dépasse pas +12° C., avec 80 à 90° d'humidité permanente et obscurité...

Chaque sarment, coupe rafraîchie, est plongé par sa base dans un flacon rempli, jusqu'au goulot, d'eau pure.

Des rayons étagés supportent des centaines de ces flacons, mobiles, distants de 20 centimètres environ, suivant ampleur des grappes.

Les plus belles et les plus saines ont été obtenues par des opérations culturales consécutives rigoureusement effectuées en leur temps.

Opérations culturales

Voici un bel exemple du résultat de l'incision ou « décortication » annulaire, faite dès juin, après floraison, sur long bois de taille Guyot et en avant de son premier bourgeon fructifère.

Fin juin et jusqu'en septembre, suivant menace de l'Eudémis et de ses congénères, femmes et enfants mettent minutieusement « en poches » (sacs fermés), des millions de ces grappes d'élite, préalablement traitées,

...qu'ils « encapuchonneront » peu après, contre les coups de soleil brûlants d'été, d'une petite bande de papier-journal simplement épinglée en leur sommet.

Contre les orages, la grêle et pour permettre aux grappes de supporter, en leur sac, des températures dépassant parfois 50° C., quelques spécialistes avisés utilisent de légères et étroites toiles-abris.

...qu'ils déroulent très rapidement au moment propice, pour les accrocher en rideau protecteur, au premier fil de fer courant au-dessus des rangs de grappes ensachées.

Le commerce du chasselas du Sud-Ouest

Des vignes au grand marché régional de Moissac,

Cageots uniformes et claies de raisin de qualité et de poids garantis, sont apportés de nuit sur le marché qui ouvre à sept heures du matin.

Voici des Chasselas d'élite retirés de leurs sacs.

Le marché ne dure que quelques minutes. Au signal de la cloche, silencieusement et en grand ordre, les *vendeurs* enlèvent prestement leurs apports pour les transporter sans retard aux magasins d'expédition de leurs acquéreurs.

Les emballages

Le panier d'exportation (emballage dit « Perdu »).

Pédoncule en dedans, chaque grappe doucement et solidement calée pour éviter les vides, repose sur un lit moelleux de fibre et de papier fins.

Pour ce type d'emballage, elles sont plus strictement élitées et révisées.

Enfin, l' « emballeuse » pare le dessus de belles et fortes grappes séparées par de petites bandes de papier soyeux de couleur harmonieusement choisie pour faire ressortir la transparence du chasselas doré.

« La Corbeille ». — (Emballage dit « retournable »).

Cette présentation demande autant de goût que de dextérité.

Large, peu profonde, toute en surface, la corbeille « agenaise » tourne aisément sur une plate-forme qui accélère la régularité et le fini esthétique de sa présentation à l'acheteur.

Terminée, chacune est logée dans un cadre à claire-voie léger, solide et de manutention facile, rapide et sûre pour son contenu.

Le petit panier dit « Trois kilos ».

Ces colis sont groupés par quatre dans un cageot.

De multiples emballages et présentations dits de luxe dus à l'ingéniosité et au bon goût naturels des expéditeurs, sont spécialement réservés aux expositions, concours et commandes particulières.

Le Chasselas ainsi travaillé, récolté, paré, emballé, est enfin minutieusement chargé sur des camions...

...et des trains spéciaux qui porteront dans toute la France et à l'étranger la renommée séculaire du meilleur de nos fruits nationaux...

Le *Chasselas*, qui orne nos tables, réjouit nos yeux et charme notre goût.

P. Marsais.

CLOTURES DE PROTECTION DES CULTURES CONTRE LES LAPINS

Dans la *Revue de Viticulture*, n° 1706, du 10 mars dernier, page 149, j'ai eu l'occasion de dresser une sorte d'inventaire de l'*état actuel du matériel de lutte contre les ennemis des cultures*, en établissant une classification générale permettant, plus tard, d'examiner séparément chaque groupe de ce matériel. Je puis donner ici quelques indications relatives à l'établissement des clôtures spéciales établies pour la protection des cultures contre les lapins, afin que les dégâts occasionnés par ces rongeurs ne dépassent pas la servitude de voisinage.

On connaît les déprédations que font les lapins dans les champs avoisinant les bois. Le Comité régional d'action de Lamotte-Beuvron (Loir-et-Cher) pour la réforme de la loi sur le gibier, s'élève contre la spéculation désastreuse et immorale qui consiste à tirer un revenu du lapin au prix d'une destruction de récoltes et de bois, représentant une valeur quatre fois supérieure à celle des animaux vendus, et il cite les résultats suivants obtenus par l'emploi du *fermé* en grillage : dans cinq hectares de seigle, on a capturé 500 lapins en deux fois, à un mois d'intervalle ; en Sologne, les captures de cette importance sont fréquentes et permettent d'avoir une idée des dégâts occasionnés par ces animaux.

Le *fermé* est surtout un dispositif en vue de la chasse dont je n'ai pas à m'occuper ici, ne voulant traiter que des clôtures permettant de mettre les champs en défense contre les rongeurs.

Quand il s'agit de protéger un champ A (fig. 5.513), des lapins pouvant venir du côté B, on ouvre une tranchée profonde de 0 m. 10 à 0 m. 20 ; on y enterre le pied d'un grillage g, attaché avec du fil de fer recuit n° 10 ou 12, de la jauge de Paris (diamètres en millimètres 1,5 à 1,8) à un cordon de plusieurs fils ou un gros fil de fer galvanisé f n° 16 ou 18 (diamètre en millimètres 2,7 à 3,4) fixé par des conduits et tendu du côté B sur la tête de piquets *p* espacés de 2 à 3 mètres. Le fil de fer *f* doit se trouver à 0 m. 15 ou 0 m. 20 en dessous du bord supérieur *n* du grillage lorsque ce dernier est dressé. Une fois le grillage attaché en *f*, on comble la petite tranchée avec le remblai *a* ; puis, en frottant horizontalement du côté B, un bois dans la zone *b*, on courbe la partie supérieure du grillage qui de *n* vient en *m* en constituant ce qu'on appelle un *bavolet flottant fm* empêchant les petits animaux venant de B de franchir la clôture pour passer dans le terrain protégé A.

Le grillage *g* (fig. 1) a environ 1 mètre de hauteur totale (largeur du grillage). On emploie généralement le type dit à mailles de 41 (la dimension de la maille, en millimètres, est le diamètre du cercle inscrit dans l'hexagone supposé régulier du grillage) et en fils n° 10 à 12 de la jauge de Paris (diamètres en millimètres 1.5 et 1.8). Cependant, je dois dire que très souvent, il y a fraude sur les diamètres des fils fournis sous prétexte de tolérance, mais cette tolérance est toujours en dessous du diamètre de la jauge de Paris, reconnue depuis 1857, et qui doit s'appliquer au fil nu, avant galvanisation, enfin que cette galvanisa-

tion est très fréquemment de mauvaise qualité qui abrège la durée du grillage, lequel est souvent détruit par la rouille en 7 ou 8 ans.

Un dispositif moins coûteux, mais qu'il faut renouveler chaque année, consiste en une simple corde de chanvre d'environ 3 millimètres de diamètre tendue à 0 m. 15 au-dessus du sol sur de petits piquets en bois espacés de 1 m. 50

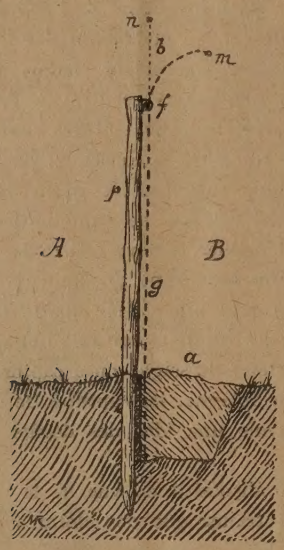

Fig. 5.513. — Coupe transversale d'une clôture en grillage métallique avec bavolet flottant.

à 2 mètres. La corde doit avoir été trempée préalablement, dans une huile très odorante comme certaines huiles de poisson ; après la pose, la corde est enduite au pinceau avec de la même huile.

Les dégâts occasionnés par les lapins donnent lieu à de nombreux procès entre voisins qui, chacun, se déclarent lésés, l'un comme payant une indemnité trop élevée, l'autre comme n'étant pas suffisamment remboursé ; cela donne du travail aux experts et aux gens de chicane. Le mieux est, après le semis ou la plantation, de protéger par du grillage une parcelle du champ à 3 ou 4 mètres de sa rive afin que l'expertise puisse déterminer la différence de récolte entre les deux portions (protégée et non défendue) et d'appliquer le coefficient de réduction à la bande du champ dévasté sur une largeur ne dépassant généralement pas une dizaine de mètres.

Les pertes occasionnées par les lapins sont si importantes en Seine-et-Oise et en Eure-et-Loir que M. André Avenel, Professeur d'Agriculture au Prieuré, par Dourdan (Seine-et-Oise), a réussi à fonder, en 1925, une Fédération Nationale des associations de défense des récoltes contre les dégâts de gibier ; il en est le président.

Une loi, déposée par M. Queuille, ministre de l'Agriculture, et rapportée par M. Duval, a été votée par la Chambre des Députés le 17 février dernier et doit

être prochainement examinée par le Sénat sur le rapport de M. Machet, sénateur de la Savoie.

Le principe de cette loi est le suivant :

Lorsque les lapins, en trop grand abondance, peuvent nuire aux récoltes, le préfet peut mettre les intéressés en demeure de les détruire dans un délai fixé, sinon la destruction serait faite d'office (article premier).

La procédure en matière de dégâts occasionnés par le gibier est simplifiée (art. 2).

Enfin « sera réputée nulle toute clause insérée dans les baux, après promulgation de cette loi, stipulant que les détenteurs du droit de chasse dans les bois situés au voisinage des terres louées, ne sont pas responsables des dégâts causés aux cultures par les lapins de garenne qui vont dans leurs bois » (art. 3).

Il en résulte que le détenteur du droit de chasse reste toujours responsable des dégâts occasionnés par les lapins ; aussi a-t-il souvent intérêt à établir à ses frais une clôture de protection, avec bavolet flottant, comme cela a été indiqué plus haut.

MAX RINGELMANN.

LA SITUATION VITICOLE EN TUNISIE

Tunis, 1er septembre.

Les vendanges battent leur plein dans la Tunisie du Nord, la seule zone viticole sérieuse de la Régence ; comme en Algérie, la note générale est plutôt défavorable.

On sait que le vignoble couvre en Tunisie sensiblement 30.000 hectares, dont la moitié est entre les mains de propriétaires italiens, pour la majeure partie des petits propriétaires. La production moyenne des années 1923-1924 a été de 604.000 hectos, mais la superficie du vignoble n'était alors que de 26.000 hectares. Elle est passée à 32.000 hectares en 1926 et la production a atteint pour les deux dernières années les chiffres respectifs de 918.000 et 736.000 hectos.

La récolte actuelle, qui semble porter sur 28.000 ou 29.000 hectares, paraît devoir donner un chiffre de vins voisin de 600.000 hectolitres, récolte que la consommation locale et le contingent d'exportation accordé absorbera sans difficultés.

De ce fait, la vigne est plus que jamais une des grandes vedettes parmi les cultures, et les plantations se continuent malgré l'amertume que bien des colons manifestent en voyant limiter le contingent d'exportation en franchise sur la mère patrie pour des vins qui sont pour la plupart des vins médecins des petits vins produits dans les vignes à gros rendement du Midi. Les viticulteurs de la Régence pensent à juste titre en effet, semble-t-il, que la belle qualité des

vins tunisiens fait d'eux par excellence des vins correcteurs que la métropole devrait faire venir de Tunisie plutôt que d'aller les acheter à l'Espagne, au Portugal et à la Grèce.

Malgré tout, la superficie du vignoble n'augmente plus. Non pas que le Phylloxéra toujours maîtrisé à Thibar s'étende, mais les vignobles plantés par la petite culture italienne à force de travail et d'efforts dans des terres peu fertiles, avec cultures intercalaires d'oliviers, disparaît et laisse l'olivier, maintenant adulte, seul maître du sol. Par contre, la zone du Cap Bon, zone où la colonisation française avait créé quelques vignobles où les grands rendements d'Algérie sont atteints, subit actuellement l'assaut de la colonisation italienne. Les domaines y atteignent des prix très élevés que paie le colon italien : ainsi tel domaine de 785 hectares dont 300 en parcours montagneux, qui avait donné lieu entre Français à des mutations en 1912, 1921, 1926 à 250.000, 500.000, 805.000 francs, vient de se vendre aux Italiens 1.800.000 francs pour y planter de la vigne ; tel autre de 439 hectares dont 200 en parcours montagneux vendu 45.000 francs en 1919, 155.000 en 1920, vient de passer entre les mains de divers Italiens pour 437.000 francs, afin d'y créer un vignoble. Ainsi le vignoble semble devoir, au moins en ce qui concerne les plantations de la colonie italienne, non pas augmenter d'étendue, mais se déplacer au cours des cinq ou six années à venir et évoluer des zones à petits rendements de Bou-Ficha et du Kanguet vers la presqu'île du Cap Bon où des rendements plus élevés sont possibles.

Dans les plantations nouvelles, l'olivier n'est pas négligé, et il apparaît partout comme la culture intercalaire normale, pouvant dans 10 ou 15 ans, si le vin se vend mal, rester l'élément valorisateur des domaines.

L'indigène, chez qui l'aisance pénètre tous les jours davantage, achète d'ailleurs quelquefois les petits domaines italiens sur lesquels la vigne disparaît et l'olivier demeure, et il paie très cher la terre complantée d'oliviers, ce qui permet à l'Italien d'offrir à son tour de très gros prix des domaines du Cap Bon, achetés généralement à crédit, car le colon italien estime pouvoir les payer par les produits de la vigne qu'il y plante, plantations du reste souvent économiques, puisque en plants français, et souvent faites sans défoncements « à la barre de mine ».

M. Saurin avait noté autrefois que la crise viticole du début du xxe siècle avait arrêté l'essor de la colonisation rurale italienne, sinon celui du peuplement italien en Tunisie. A l'heure actuelle, le prix du vin fait la prospérité de cette petite colonisation familiale, formée de travailleurs à forte natalité, et la fait peu à peu passer des tenures de Bou-Ficha et du Kanguet à des domaines plus grands et plus fertiles de la zone du Cap Bon.

En outre, la forte natalité de cet élément ethnique qui lui fournit une main-d'œuvre familiale que l'exploitant ne fait pas entrer en ligne de compte dans le prix de revient de ses récoltes, lui permet de payer beaucoup plus cher que ne le ferait le « colon bourgeois » français la terre sur laquelle il vit. et partout dans la Tunisie du Nord, c'est le paysan italien petit exploitant à main-d'œuvre familiale qui fait monter le prix de la terre, démontrant une

fois de plus que la prospérité du marché foncier rural est liée à la natalité d'un pays.

PIERRE BERTHAULT,
Professeur à l'Institut agricole d'Algérie,
correspondant de l'Académie d'Agriculture.

A PROPOS DE LA MALADIE DE LA BOUTEILLE

M. Dubaquié, directeur de la Station œnologique de Bordeaux, a attiré l'attention des œnologues et des praticiens sur cette Casse curieuse qui se manifeste de préférence dans les vins blancs liquoreux ou édulcorés par addition de muté au soufre.

Par suite de la présence dans ces vins de sucres fermentescibles, ces vins sont soumis, en cours de vieillissement, à d'abondants sulfitages qui entraînent, inévitablement, une augmentation parfois considérable de la teneur en SO^2 total.

M. Dubaquié, dans son intéressante étude relative à cette Casse, déclare :

a) Qu'on se trouve en présence d'une maladie du verre de la bouteille ;

b) A la maladie du sulfureux.

Ces vins, parfaitement limpides en fûts, se troublent très rapidement en bouteilles. C'est un trouble bleu laiteux, avec formation d'un dépôt rougeâtre.

Si on débouche une bouteille contenant ce vin trouble, si on y introduit un oxydant quelconque, 2 à 3 cc. d'eau oxygénée, par exemple, on constate que le trouble et le dépôt disparaissent rapidement ; le trouble disparaît donc par oxydation.

En résumé, les phénomènes caractéristiques qui accompagnent cette Casse sont les suivants :

1° En fûts, le vin conserve sa limpidité ;

2° En bouteilles, le vin s'altère, la Casse apparaît ;

3° Le trouble et le dépôt disparaissent par oxydation.

Dès lors, on comprend aisément que M. Dubaquié se soit laissé influencer par cette particularité curieuse :

En fûts, pas de trouble ; en bouteilles, le vin casse très rapidement.

Pourquoi le vin s'altère-t-il en bouteille et pas en fût ? C'est la question que l'on se pose... On comprend que l'on ait eu tendance à imputer exclusivement au verre de la bouteille l'origine, la source, la nature de la Casse. De plus, le vin renferme, comme on le sait, des dissolvants puissants : les acides. Ces éléments sont susceptibles d'attaquer le verre de la bouteille ; dès lors, on comprend qu'on ait orienté les recherches de ce côté-là.

Cependant, à mon avis, il était absolument indispensable ou tout au moins utile, avant de conclure définitivement, de s'assurer si, dans des récipients autres qu'en verre, il y aurait apparition du trouble et du dépôt, le tout disparaissant ensuite par oxydation.

Pour combler cette lacune, je me suis livré à des expériences qui, comme on va le voir, ont donné de très satisfaisants résultats.

J'ai maintes fois constaté cette Casse dans des vins logés exclusivement en foudre et n'ayant jamais subi le contact du verre (citernes verrées, etc.). Ces vins, provenant pour la plupart de raisins botrytisés, contenaient des doses anormales de matières pectiques, de gommes, de diastases, etc. Très liquoreux, ils avaient tous reçu des doses importantes d'anhydride sulfureux.

Un Sauternes ayant vieilli en pièce, n'ayant jamais subi le contact du verre, fut assemblé dans un foudre en bois d'une capacité de 170 hectos.

Composition chimique de l'assemblage :

Alcool	12°8
Acidité totale en SO^4H^2	5,9
Sucre	45,48
SO^2 libre	156 mgr, par litre
SO^2 total	409 mgr.
Age du vin	3 ans

Comme on le voit, ce vin a reçu d'abondants sulfitages et les teneurs en SO^2 total et SO^2 libre sont très élevées.

L'assemblage avait pour but un traitement en vue d'éliminer du fer ; tannisage, oxygénation, collage, acidification à l'acide citrique, filtrage.

Après traitement, comme du reste avant traitement, le vin est parfaitement limpide. Les essais de tenue à l'air effectués au laboratoire sont favorables.

Ces 170 h. sont divisés en trois parties :

1° En foudre de 90 hectos ;
2° En pièces de 220 litres ;
3° En bouteilles.

Ces trois lots sont logés dans une cave où la température est maintenue à 12/13° centigrades.

Un mois et demi après, on constate que quelques bouteilles louchissent ; le lot est complètement trouble 2 mois après. C'est un trouble bleu laiteux accompagné d'un léger dépôt rougeâtre. Par oxydation, le trouble et le dépôt disparaissent.

Trois mois après, la Casse se manifeste dans le foudre, les échantillons examinés nous permettent de conclure que nous nous trouvons en présence d'une Casse identique à celle observée dans les bouteilles.

La partie logée en pièces ne s'altère pas, la limpidité reste parfaite.

Cette Casse apparaîtrait donc dans des récipients en bois et non pas exclusivement dans les bouteilles. Très vite, j'ai vu que l'on se trouvait en présence d'une maladie évoluant de préférence à l'abri de l'air, puisque, en fûts de faibles capacités, il n'y avait aucune altération de la limpidité du vin.

J'ai pu me rendre compte, à la suite d'essais divers, que :

a) La Casse ne se manifeste pas quand le vin subit une oxydation lente et

ménagée, séjour en fûts de faibles contenances, injections d'air, d'oxygène d'air ozonisé, etc., en un mot, quand on favorise l'oxygénation du vin ;

b) La Casse apparaît rapidement, dans des récipients quelconques (en bois, en verre), quand l'oxygénation du vin est entravée : séjour en grande masse, mise en bouteilles, bouchons longs, paraffinés, etc., etc...

La Casse se manifeste donc quand l'oxygénation du vin est entravée.

Pour confirmer cette hypothèse, il était indispensable de provoquer l'apparition du trouble dans une des pièces du lot resté limpide. Pour cela, un de ces fûts a été soumis à un traitement spécial : jointures des douelles paraffinées, application de deux couches d'un vernis spécial sur toute sa surface extérieure, de façon à rendre le bois le moins poreux possible et empêcher toute oxydation du vin.

Cinq mois après, le vin de cette pièce est complètement cassé, tandis que celui contenu dans les autres fûts conserve une limpidité parfaite.

Un échantillon prélevé avant traitement du fût a été mis dans une bouteille bouchée avec un tampon d'ouate et conservée debout ; dans ces conditions, le vin ne trouble pas, il prend la couleur et le goût des vins madérisés par suite d'une oxydation exagérée.

Maladie du sulfureux, cela est fort probable, mais comme nous venons de le voir, ce n'est pas « exactement une maladie du verre qui n'affecte que les vins en bouteilles ».

JEAN RAYNAUD.

ACTUALITÉS

Le vignoble du Beaujolais (Ch. Dufoux). — La lutte contre l'Eudémis : Les plantations de tabac constituent-elles un remède efficace. — Négociations franco-américaines (M. D.). — Le traité franco allemand et sa répercussion en Belgique; reprise des négociations franco-belges (M. D.). — Office international du vin : représentation de l'Algérie (M. D.). — Accord commercial anglo-espagnol et accord franco-espagnol (M. D.). — L'infection des campagnols par le virus Danysz (M. C.). — Sur une certaine espèce de vins destinés à l'exportation en Allemagne (M. D.). — Droits de douane applicables à certains vins mousseux à leur importation en Suède (M. D.). — Fin de la prohibition dans le Nouveau Brunswick (M. D.). — Le drainage en galeries.

Le vignoble du Beaujolais. — A Quincié, la récolte s'est enlevée assez difficilement faute de main-d'œuvre et a été gênée par plusieurs journées de mauvais temps. Dans l'ensemble, elle est nettement supérieure à celle de l'année dernière et correspond à la moyenne, bien que fort jalouse.

La qualité des vins se ressentira certainement des violentes attaques de Mildiou sur raisins qui n'ont pu être évitées malgré de nombreux sulfatages. Par contre, les Vers n'ont fait que très peu de dégâts, bien qu'aucun traitement spécial n'ait été appliqué. Disparaîtront-ils comme ils sont venus ?

Quelques pesées faites dès l'entonnage ont donné des chiffres moyens, plutôt faibles comme degré alcoolique : 8 à 9° en moyenne.

En résumé, 1927, année à Mildiou, peut être considérée comme moyenne tant au point de vue quantité que qualité. Nombreux cependant sont les viticulteurs qui, à la vendange, ont été trompés du bon côté.

Quelques ventes ont déjà été réalisées dans la région au prix de 450 à 550 francs la pièce, pour les ordinaires, livraison immédiate dans les tonneaux de l'acheteur. — Ch. DUFOUX.

La lutte contre l'Eudémis (1). — *Les Plantations de tabac constituent-elles un remède efficace ?* — MM. Retournat et Phéline, propriétaires à Oued-el-Alleug, ont adressé, à la date du 23 août dernier, à M. le président de la Confédération des Vignerons, la lettre suivante :

« La question de l'Eudémis étant d'importance, nous pensons que les viti-« culteurs ne s'étonneront pas du referendum que nous tentons auprès d'eux « sur la particularité suivante : en pleine région eudémisée, en plein centre « épidémique, notre récolte semble avoir été épargnée du fléau du fait de la « culture intercalaire de tabac que nous y avons faite.

« La question que nous croyons devoir soumettre à la réflexion et aux re-« cherches des colons est donc : « Le tabac sur plante serait-il l'ennemi de « l'Eudémis ? Dans les régions à Eudémis, vouées de plus en plus à la fail-« lite régulière de la récolte, la culture de la vigne ne réclamerait-elle pas « celle conjointe du tabac... ou d'un succédané à trouver par les botanistes ou « par empirisme ? »

« Le principe vérifié serait d'importance pour l'avenir de la viticulture. « Nous prévenons une objection en déclarant que la double culture en cause « n'ira évidemment pas sans dépense d'engrais nécessaires.

« Veuillez agréer, etc... »

Ainsi donc, MM. Retournat et Phéline n'ont pas planté délibérément du tabac pour combattre l'Eudémis, comme le laisserait supposer l'interview parue dans notre confrère *Le Tell*, de Blida, dans son numéro du 24 août, mais ils ont simplement constaté qu'ils avaient été les bénéficiaires inconscients et involontaires d'un état de choses tout à fait occasionnel.

La réalité du remède semble avoir été établie par la réalité du mal qui est apparu, atténué il est vrai, aux endroits libres de tabac tels que bordures, chemins et tournières. Les papillons ont-ils plus difficilement trouvé le chemin des grappes dominées par le large écran qu'offraient les plantations ou bien le tabac a-t-il une valeur spécifique ? C'est ce qui reste à établir.

MM. Retournat et Phéline ont jugé utile d'appeler l'attention des colons sur leurs constatations. Il serait bon que ceux qui auraient pu faire dans leurs vignobles, ou à proximité, des plantations de tabac donnent communication de leurs observations.

Négociations franco-américaines. — On nous fait connaître que les viticulteurs et les négociants en vins, spiritueux et liqueurs se seraient émus de l'orientation prise par les pourparlers franco-américains. En effet, les droits payés pour les produits américains viendraient d'être diminués de moitié à leur entrée en France. Cet état de choses résulterait de remaniements du tarif douanier français à la suite de l'accord franco-allemand.

Par contre, aucune réduction n'aurait été obtenue par nous de la part de l'Amérique du Nord qui reste claquemurée dans son protectionnisme exagéré.

Les intéressés se sont d'autant plus émus que la Presse vient de les informer de l'ouverture des négociations franco-américaines au cours desquelles de nouvelles concessions à faire à l'Amérique seraient envisagées.

Or il est inadmissible, aux yeux des dits requérants, qu'un pareil régime de faveur soit consenti à une nation qui maintient chez elle le « régime sec » et ferme obstinément ses portes à tous les produits de la viticulture.

Des concessions aussi largement accordées à l'Amérique, pays prohibitionniste, constituent une façon de nous lier les mains pour réclamer, des autres nations, une amélioration du régime d'importation, chez elles, des vins et spiritueux.

La requête, à laquelle nous donnons ici toute la publicité voulue, nous paraît justifiée et nous espérons que les autorités compétentes sauront limiter les concessions en les dosant pour se ménager la possibilité d'obtenir une amélioration au régime d'importation des boissons alcoolisées en Amérique du Nord. — M. D.

(1) D'après l'*Algérie agricole et viticole.*

Le traité franco-allemand et sa répercussion en Belgique. Reprise des négociations franco-belges. — La presse belge considère que le traité de commerce franco-allemand a une répercussion considérable sur les rapports industriels et commerciaux entre la France et la Belgique : le traité franco-allemand, en effet, accorde à l'Allemagne le traitement de la nation la plus favorisée. Il résulte de là que le nouveau tarif convenu entre la France et l'Allemagne est, de ce fait, applicable à tous les pays étrangers. De telle sorte que depuis le 6 septembre dernier, date de mise en vigueur du récent accord, la plupart des marchandises belges importées en France sont soumises aux droits prévus par le traité franco-allemand. C'est ainsi, poursuit la presse belge, que des tarifs prohibitifs sont appliqués à leur entrée en France à de nombreux produits de l'industrie belge.

La situation du commerce belge à l'égard de la France devient ainsi très critique et d'autant plus critique que les produits belges auront à lutter, sur le marché français, avec les produits allemands dont les prix de revient sont très souvent inférieurs à ceux des produits belges.

En réalité, un nouveau tarif est imposé à la Belgique sans qu'il y ait eu de négociations nouvelles entre les deux pays et sans avertissement d'aucune espèce.

C'est alors que se pose, de façon impérieuse, la question de la reprise des négociations franco-belges pour mettre fin à une situation de fait imposée à la Belgique sans qu'il y eut un accord entre les deux pays. — M. D.

Office International du Vin. — Représentation de l'Algérie. — Les Assemblées financières algériennes auraient décidé d'inscrire un crédit de 15.000 fr. au budget de 1928 pour la participation de la colonie aux dépenses de l'Office International du Vin. Mais, en même temps, les réserves suivantes auraient été faites : l'Algérie demanderait en retour que, pour la production, chacune des Chambres d'agriculture des trois départements désigne annuellement un délégué, ainsi que la Confédération Générale des Vignerons. Pour le commerce, les Chambres de Commerce d'Alger et d'Oran seraient autorisées à désigner également leur délégué. Il appartiendrait, ensuite, à la délégation ainsi constituée de désigner, chaque année, celui d'entre eux qui serait chargé de l'exercice de la voix algérienne ; il est entendu que, si cela lui paraissait utile, la délégation pourrait faire appel, pour cette faculté, à une personnalité même étrangère à la délégation. — M. D.

Accord commercial anglo-espagnol et accord franco-espagnol. — On nous fait connaître que l'ambassadeur d'Espagne à Londres est autorisé à signer l'accord commercial anglo-espagnol avec le régime de la nation la plus favorisée pour les vins importés en Grande-Bretagne. Cette disposition marque l'abandon du privilège dont nous bénéficions précédemment. Le gouvernement britannique est désormais libre de modifier, à son gré, le régime applicable à l'importation des vins étrangers en Grande-Bretagne.

Nous avons annoncé, d'autre part, les intentions du gouvernement anglais de majorer, pour des raisons fiscales, les droits de douane sur les vins.

Toutes ces raisons militent donc en faveur d'une intervention aussi rapide que possible auprès des autorités gouvernementales anglaises pour obtenir, en faveur de nos vins, un tarif acceptable. — M. D.

L'infection des campagnols par le virus Danysz (1). — MM. Regnier et Pussard tirent de leurs études des conclusions intéressantes pour la lutte contre ces rongeurs. Il n'est pas nécessaire que les animaux aient mangé de l'avoine empoisonnée : la contamination peut se faire par cohabitation, par ingestion d'aliments souillés par les excréments d'individus malades et par consommation de sujets contaminés. Un individu sain placé dans un endroit

(1) Académie des Sciences 23 août 1926.

contaminé meurt rapidement. Normalement, les rongeurs ne décèlent pas dans leur nid, mais ils sont atteints par la maladie. Ils ne sortent plus et les pères peuvent provoquer l'infection. Il est d'autre part fréquent de trouver des campagnols dévorés par leurs semblables ; dans le cas où l'animal est malade, la contamination est extrêmement rapide. Toutefois, cette infection est assez rare par cohabitation, étant donné l'acuité du sens olfactif des campagnols. On doit donc déduire de ces études qu'il faut généraliser le traitement dans toute la zone envahie sans omettre les friches, les chemins, les taches et de réduire les taches qui auraient pu subsister, par les gaz, les appâts empoisonnés ou un nouveau traitement par le virus. — M. C.

Sur une certaine espèce de vins destinés à l'exportation en Allemagne. — On nous informe que certains commerçants de Béziers auraient fait parvenir aux autorités compétentes leurs doléances au sujet de la place qui leur est faite parmi les négociants exportateurs de vins en Allemagne conformément aux termes du récent accord. Ils font remarquer qu'ils n'exportent que des vins qui, tout en n'ayant pas une appellation d'origine, sont choisis et ne correspondent nullement à des vins ordinaires, puisqu'ils se vendent de 15 à 1.800 francs la barrique de 200 litres.

Les intéressés ajoutent, à l'appui de leur demande, que depuis deux ans, ils consentent à de gros acrifices pour payer les droits d'entrée en Allemagne afin de ne pas se laisser supplanter par les concurrents étrangers.

En conclusion, nous nous joignons aux requérants pour que les vins en question obtiennent une dérogation au tarif général et une place dans le contingent admis au bénéfice d'un tarif réduit. — M. D.

Droits de douane applicables à certains vins mousseux à leur importation en Suède. — On nous informe que le gouvernement suédois ferait désormais une discrimination, à leur passage en douane, entre les vins mousseux proprement dits dont la fermentation est terminée avant la mise en bouteilles, de ceux dont la fermentation se poursuit naturellement après la mise en bouteilles.

Les premiers sont passibles du droit de douane de 4 couronnes par litre, les seconds n'ont à acquitter qu'une taxe douanière de 0,69 par litre.

Ce traitement plus favorable permettra certainement d'accroître la consommation de certains vins légers qui sont tous de provenance française et facilitera par là l'écoulement de nos produits et le développement de notre commerce en Suède. — M. D.

Fin de la prohibition dans le Nouveau-Brunswick. — La loi sur les boissons enivrantes est entrée en vigueur le 6 septembre au Nouveau-Brunswick. Cette loi met fin au régime de la prohibition qui existait depuis onze ans dans cette province. Dix-neuf magasins de vente de boissons alcooliques placés sous le contrôle du gouvernement ont été ouverts à cette date.

Un nouveau débouché s'ouvre donc pour le commerce de nos vins. — M. D.

Le drainage en galeries. — Les terrains d'expérimentation dans lesquels auront lieu les expériences contrôlées de drainage en galeries, organisées par la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, sous le patronage du Ministre de l'Agriculture, seront accessibles au public les 22 et 23 octobre prochain.

Ces terrains sont situés sur la ferme de Montmort, à 500 mètres de la gare des Essarts-le-Roi (Seine-et-Oise).

Pour renseignements, s'adresser à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° 1/2 à 10°, de 640 à 700 fr. ; Vins blancs de 8 à 10°, de 675 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 690 à 730 fr., vin blanc dit de comptoir, 740 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 250 fr. à 260 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927, de 500 fr. à 550 francs. Gros plant 1927, de 350 à 400 fr. La pièce de 228 litres prise en moût au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, l'hecto, de 180 fr. à 225 francs. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de marc, de à » fr. Trois-six de vin 96/97°, de » fr. ; les 100°, » francs. Récolte 1927 15 fr. à 16 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nîmes (8 octobre 1927). — Cote officielle :* Vins rouges : Vins nouveaux disponibles de » à » fr. le degré, selon conditions et qualités. Trois-six de vin à 86°, de » fr. à » fr. ; eau-de-vie de marc 52° de » à » francs. Pas de cote.

Montpellier (10 octobre 1927). — Récolte 1926 : Vins rouges de 9 à 11°, de 215 fr. à 240 fr. l'hectolitre. Récolte 1927 : Vins nouveaux, de 7°5 à 10° enlèvement immédiat, de 115 fr. à 175 fr. l'hecto. Bouschets et Rosé, de 9 à 10° ½, de » fr. à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52° » fr. l'hectolitre.

Béziers (6 octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9° à 11°, de » fr. à » fr. pas d'affaires ; vins rosés, de 9 à 11°, de » à » fr. l'hectolitre. Picpoul, de 10° à 12°, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement. Récolte 1927 : Vins rouges de 7°5 à 11°, de 130 à 190 francs. Vins rosés, de 16 fr. 50 à 18 fr. le degré ; Bourrets et Picpouls, 18 francs le degré. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, 535 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 octobre 1927.

Vins rouges de 9 à 12°, de 160 à 200 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (8 octobre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 11°5, de » à » fr. l'hectolitre. Récolte 1927 : vins rouges de 17 fr. à 18 fr. 50 le degré. Alcools, trois-six vin, de 100°, de 750 fr. à 760 fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 100°, de 600 à » francs l'hectolitre sur octobre et novembre.

Perpignan (8 octobre). — Vins rouges de 9 à 12°, de » fr. à » francs l'hectolitre. Récolte 1927 : 8° à 12° : 16 fr. » à 17 fr. le degré ; Alicante » fr. le degré. Alcools, pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin, vieux, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 280 à 320 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, » à » fr., Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 350 à 400 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins vieux, 520 à 600 fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 144 fr. 00 à 149 fr. 00 ; orges, 113 fr. à 116 fr., escourgeons, 104 fr. à 109 fr. ; maïs, 110 à 111 fr. » ; seigle, 112 à 123 fr. ; sarrasin, 115 fr. à 122 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 94 fr. à 102 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 131 fr. 67. — Buenos-Ayres, 123 fr. 75. — Chicago, 122 fr. 82. — Sons, 58 fr. à 95 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 85 fr. — Blanche, de 40 à 50 fr. ; jaune commune, de 35 à 45 francs ; Saucisse rouge, de 50 à 60 francs ; d'Algérie, de » fr. à » fr. — Rosa, 80 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 130 à 170 francs ; paille d'avoine, de 130 à 170 fr. paille de seigle, 130 à 170 fr. ; luzerne, 350 à 395 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 139 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 128 fr. (Marseille) ; palmistes 94 fr. 00 ; de coprah, 123 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 645 fr. à 650 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 233 fr. 50 à 235 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 50 à 14 fr. 50. — Veaux, 4 fr. 00 à 13 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 15 fr. 50.

Crème de tartre, 760 fr. les 100 kilos ; Tartre brut, 3 fr. 00 à 4 fr. 00 le kilo. — Lies de vin liquides, de 30 à 40 fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 17 fr. 75 le kg. — Acide citrique, 23 fr. 50 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 625 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 200 à 206 francs. — Phosphate d'ammoniaque, 530 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 ; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de £ 10.15 à £ 112/6 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 122 à » francs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 30 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 87 fr. 75.

Sulfate de cuivre, de 317 à 327 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 145 à » fr. — **Soufre trituré**, 150 à » fr. — **Chaux**, 33 %, » à 32 fr. — **Suifs**, 1.325 à 1.335 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 240 à 450 francs ; Raisins noirs, 200 à 260 fr. les 100 kg — Bananes Canada, 90 à 150 fr. — Pêches, de 450 à 750 fr. — Noix vertes de 200 à 250 les 100 kilogr. ; Tomates Paris, de 60 à 100 fr. Endives françaises, de 300 à 350 fr. — Melons Paris, 2 à 20 fr. la pièce. — Ail, 160 à 220 fr. les 100 kg. — Champignons. 450 à 1.350 fr. — Epinards, 110 à 150 fr. les 100 kg. — Romaine, 20 à 70 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 30 à 300 fr. le 100. — Aubergines, 30 à 60 fr. — Artichauts bretons, 30 à 110 fr. — Haricots verts Midi, de 120 à 300 fr. — Pois verts Paris, 150 à 200 fr. — Poireaux, 100 à 200 fr. les 100 bottes. — Oignons, 70 à 120 fr. les 100 bottes. — Poires choix, » à » fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Amandes vertes, 300 à 450 fr. les 100 kg. — Pommes communes, de 100 à 250 fr. — Châtaignes, de 250 à 350 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 2 au samedi 8 octobre 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS			
Dimanche.	17 »	14 »	15. 5	traces
Lundi.....	21 »	12 »	16. 5	0.2
Mardi.....	16 »	5 »	10. 5	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	13 »	2 »	8. 5	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	17 »	7 »	12 »	»
	STRASBOURG			
Dimanche.	17 »	7 »	12 »	»
Lundi.....	19 »	12 »	15. 5	»
Mardi.....	» »	3 »	» »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	11 »	— 1 »	5 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	8 »	» »	1
	LYON			
Dimanche.	17 »	6 »	11. 5	traces
Lundi.....	21 »	13 »	17 »	»
Mardi.....	22 »	8 »	15 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.. ...	15 »	1 »	8 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	13 »	6 »	9. 5	»
	MARIGNANE			
Dimanche.	21 »	8 »	14. 5	»
Lundi.....	25 »	8 »	16. 5	»
Mardi.....	29 »	11 »	20 »	»
Mercredi..	» »	» »	» »	»
Jeudi.....	22 »	6 »	14 »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»
Samedi....	20 »	6 »	13 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	TOULOUSE			
.... 2....	» »	8 »	» »	»
.... 3....	21 »	11 »	16 »	»
.... 4....	21 »	14 »	17. 5	»
.... 5....	» »	» »	» »	»
.... 6....	18 »	1 »	9. 5	»
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	21 »	5 »	13 »	»
	NIMES			
.... 2....	20 »	10 »	15 »	»
.... 3....	20 »	14 »	17 »	»
.... 4....	26 »	16 »	21 »	»
.... 5....	» »	» »	» »	»
.... 6....	20 »	10 »	15 »	»
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	18 »	10 »	14 »	»
	BORDEAUX			
.... 2....	21 »	7 »	14 »	»
.... 3....	19 »	14 »	16. 5	traces
.... 4....	20 »	10 »	15 »	»
.... 5....	» »	» »	» »	»
.... 6....	20 »	4 »	12 »	»
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	20 »	5 »	12. 5	»
	NANTES			
.... 2....	17 »	14 »	15. 5	1
.... 3....	18 »	13 »	15. 5	1
.... 4....	17 »	7 »	12 »	traces
.... 5....	» »	» »	» »	»
.... 6....	15 »	4 »	9. 5	»
.... 7....	» »	» »	» »	»
.... 8....	16 »	6 »	11 »	»

Le Gérant : P. Nevreu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'EDIT., 17, RUE GASSETTE.